

RISOTTO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 150 cl di brodo vegetale,
- 2 bustine di zafferano,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 cipolla,
- 1 peperone verde,
- 1 peperone rosso,
- olio d'oliva,
- sale.

Tritate sottilmente la cipolla e fatela appassire in un tegame con alcuni cucchiari di olio, quindi unite il riso e fatelo tostare a fuoco vivace, poi bagnatelo con il vino bianco e fate evaporare.

Continuate nella cottura del risotto bagnando con il brodo vegetale caldo, a mano a mano che il liquido viene assorbito.

A fine cottura diluite lo zafferano con un mestolino di brodo e unitelo al riso insieme con i peperoni che avrete lavati, tagliati a dadini e messi a stufare per 15 minuti con qualche cucchiaino di olio d'oliva e 1/2 mestolino di brodo.

Mescolate bene e portate in tavola.